DINNER MENU

Origins Premium Restaurant at the Castello Boutique Suites by The Sea is named to reflect its focus on tradition, fine local products, and roots. The name "Origins" is inspired by the restaurant's commitment to using fresh, locally sourced ingredients that showcase the rich flavors and culinary traditions of Crete. By using traditional cooking techniques and highlighting local ingredients, Origins celebrates the roots of Cretan c uisine while offering a unique and memorable dining experience.

Origins restaurant is a dining destination that offers a unique culinary experience inspired by the philosophy of "farm-to-table." This concept emphasizes the use of fresh, locally sourced ingredients to create flavorful and healthy dishes.

The menu at Origins is carefully curated to showcase the bounty of ingredients available from the surrounding farms and producers. From the starters to the desserts, every dish is crafted with care and attention to detail, ensuring a memorable and satisfying dining experience.

The cuisine inspiration is rooted in the belief that food should be both delicious and nourishing. By using fresh, locally sourced ingredients, the restaurant creates dishes that are not only satisfying but also promote good health. Overall, Origins restaurant offers a dining experience that is both delicious and sustainable. The emphasis on farm-to-table philosophy ensures that every dish is made with the freshest ingredients, while the culinary inspiration celebrates the flavors of the surrounding region.

STARTER / ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Warm Bread Starter / Ζεστό Ψωμί Προζυμένιο 3.00 €
Aromatic butter with Cretan herbs, Cretan extra virgin olive oil, taramas with powder bottarga from Mesolongi
Βούτυρο αρωματισμένο με κρητικά βοτανα, κρητικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ταραμά με πούδρα αυγοτάραχο Μεσολογγίου

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Stuffed Vine Leaves / Ντολμαδάκια 9.50 €
With 'galeni' (Cretan cream cheese) mousse, lime and dill
Με μους γαλένι, λαϊμ και άνηθο

Maki Roll with Marinated Anchovy / Ρολό Maki με Μαριναρισμένο Γαύρο 16.00 €
Northern Aegean marinated anchovy, fresh onion, cucumber, sesame wasabi, seaweed
Γαύρος βορείου Αιγαίου μαριναρισμένος, φρέσκο κρεμμύδι, αγγούρι, σουσάμι wasabi, φύκια μαριναρισμένα

Stuffed Cabbage Rolls 'Lahanodolmades'/ Λαχανοντολμάδες 13.00 €
Avgolemono (egg-lemon) espuma, crispy dill biscuit
Espuma αυγολέμονου, τραγανό μπισκότο άνηθου

Shrimps Tartare / Ταρτάρ Γαρίδας (h) 18.00 €
Red shrimp, gazpacho soup with avocado-serrano pepper, lime sorbet
Κόκκινη γαρίδα, σούπα gazpacho με αβοκάντο - πιπεριά σεράνο, sorbet λάιμ

Veal Carpaccio / Καρπάτσιο Μόσχου (h) 19.00 €
Black garlic mayonnaise, fresh truffle, fried caper, baby arugula
Μοσχάρι με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, φρέσκια τρούφα, τηγανιτή κάπαρη, baby ρόκα

Octopus Carpaccio / Χταπόδι Καρπάτσιο (h) 19.00 €
With Yuzu gel, purslane, olive oil, kumquat
Με Γιούζου τζελ, γλιστρίδα, ελαιόλαδο, κουμκουάτ

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Cherry Tomatoes / Ντοματίνια 15.00 €
Soft cheese from Crete 'xynomizithra', rock samphire, capers, caper leaves, carob rusks, basil oil
Μαλακή ξινομυζήθρα Κρήτης, κρίταμο, κάπαρη, καρπόφυλλα, ντάκο με χαρούπι, λάδι βασιλικού

Castello Dreams 16.00 €
Mista salad, julienned beetroot, green apple, dried cranberries, fig, goat cheese from Josper oven, cashews, gyoza sheets, aged balsamic vinaigrette with honey
Μίστα σαλάτα, ζουλιέν πατζάρι, πράσινο μήλο, αποξηραμένα cranberries, σύκα, κατσικίσιο τυρί στο josper, κάσιους, σπασμένα φύλλα gyoza, vinaigrette παλαιωμένου βαλσάμικου με μέλι

Quinoa with Scallops Carpaccio / Κινόα με Χτένια Καρπάτσιο (h) 19.00 €
Smoked scallops with citrus smoke, marinated quinoa with piment d'espalette and aromatic herbs, avocado, mango, miso-coconut dressing
*Καπνιστά χτένια με καπνό εσπεριδοειδών, μαριναρισμένη κινόα με πιπεριά d'*espalette και *μυρωδικά, αβοκάντο, μάνγκο, dressing miso-coconut*

Prosiuto di Parma / Προσούτο Ντι Πάρμα (h) 17.00 €
Grapes, galeni Cretan soft cheese, baby arugula, crispy leek, wholegrain dressing
Σταφύλια, γαλένη, baby ρόκα, τηγανητό πράσο, wholegrain dressing

MAIN COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Duck Fillet / Φίλετο Πάπιας (h) 28.00 €
Carrot puree, red cabbage sorbet with passion fruit, dark sauce with forest fruit
Πουρέ καρότο, σορμπέ κόκκινου λάχανου με passion fruit, σκούρα σάλτσα με φρούτα του δάσους

Chicken Breast / Στήθος κοτόπουλου 19.50 €
Crispy caramelized with oyster sauce, microgreens, baby arugula, roasted hazelnuts, aged 'graviera' cheese flakes
Πανέ καραμελωμένο με oyster sauce, microgreens, baby ρόκα, καβουρδισμένα φουντούκια, νιφάδες παλαιωμένης γραβιέρας

Rib Eye (h) 49.00 €

Baby potatoes in Josper with coarse salt, rosemary, served with chimichurri sauce, bearnaise sauce

Baby πατάτες στο Josper με χοντρό αλάτι, αρισμαρί, συνοδεύεται με τσιμιτσούρι sauce, bearnaise sauce

Grouper / Σφυρίδα (h) 40.00 €

Cooked in vacuum air on wild greens, confit lemon pearls

Ψημένη σε κενό αέρος, πάνω σε άγρια χόρτα, αέρα βουτύρου, σφαίρες από κονφι λεμόνι

Lamb Shank / Αρνήσιο Κότσι (h) 25.00 €

Cretan lamb shank braused in black beer, chestnut puree, gravy sauce, pea powder

Κρητικό αρνίσιο κότσι, μπρεζέ σε μαύρη μπύρα, πουρέ παστινάκι, gravy sauce, πούδρα αρακά

Pork Tomahawk (Josper) / Χοιρινή Τόμαχοκ (h) 28.00 €

Glazed with BBQ-soy, baby potatoes in Josper with butter from Cretan herbs

Γλασαρισμένη με BBQ – soya, baby πατάτες στο josper με βούτυρο από κρητικά βότανα

Orzo with Shripms / Κριθαράκι με Γαρίδα 21.00 €

Shrimp, lobster butter, confit tomatoes, aged xinomizithra cheese from Crete, chives oil

Γαρίδες, βούτυρο αστακού, ντοματίνια κονφί, σκληρή ξυνομυζήθρα Κρήτης, λάδι σχοινόπρασου

Wild Mushroom Risotto / Ριζότο Άγριων Μανιταριών 19.00 €

Variety of wild mushrooms, fresh truffle

Ποικιλία από άγρια μανιτάρια, φρέσκια τρούφα

Croaker / Μυλοκόπι 25.00 €

Sautéed Croaker, roasted fennel, beurre blanc sauce with orange gel, fresh cilantro

Μυλοκόπι, ψητό φινόκιο, beurre blanc sauce με τζελ πορτοκαλιού, φρέσκο κόλιανδρο

Skioufichta / Σκιουφιχτά 19.00 €

Skioufichta with apaki, kataifi nest, poached egg, staka butter

Σκιουφιχτά σε ζωμό ζυγουριού & πετεινού, απάκι, φωλιά κανταΐφι, αυγό ποσέ, στακοβούτυρο

Pork Pancetta / Χοιρινή Πανσέτα 20.00 €

Slow cooked caramelized pancetta, greavy sauce with pineapple, sweet potato puree

Σουβίντ καραμελωμένης πανσέτας, greavy με άρωμα ανανά, πουρέ γλυκοπατάτας

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Deconstructed Galaktoboureko/ Αποδομημένο Γαλακτομπούρεκο 9.00 €

Galaktoboureko cream with Cretan staka, caramelized Beirut filo with nuts, and syrup made from Cretan herbs
Κρέμα Γαλακτομπούρεκο με Κρητική στάκα, καραμελωμένα φύλλα Βηρυτού με ξηρούς καρπούς & σίροπι από Κρητικά βότανα

Origin's Chocolate / Σοκολάτα Origin (h) 12.00 €

Kunafa with pistachio praline, white chocolate ganache mousse with pistachio crunch, toffee caramel and cassis sorbet
Κανταΐφι με πραλίνα φιστίκι, μους γκανάζ λευκής σοκολάτας με κροκάν φιστίκι, toffee καραμέλας, σορμπέ κασίς

Pavlova / Πάβλοβα 12.00 €

Tonga meringue, mousseline lemon cream, fresh strawberry compote flavored with lemon thyme and Madagascan vanilla, forest fruits
Μαρένγκα τόνγκα, Mouselin λεμόνι, κομποτέ φρέσκιας φράουλας αρωματισμένη με λεμονοθύμαρο, βανίλια Μαγαδασκάρης, φρούτα του δάσους

Profiterole / Προφιτερόλ 11.00 €

Chocolate sauce, choux craquelin
Σάλτσα σοκολάτας, σου με κρακελέν

Apricot / Βερίκοκο (h) 13.00 €

Apricot "Illusion"
Βερίκοκο "Illusion"

▶ vegeterian dishes

(h) ▶ highlight dishes

Dishes marked with the indication 'h'
are excluded from the Half Board program
and a special 25% discount is offered to those who wish to order them.

Τα πιάτα με την ένδειξη 'h' εξαιρούνται
από το πρόγραμμα δικαιούμενων (Half Board)
και παρέχεται ειδική έκπτωση 25% σε όσους επιθυμούν
να τα παραγγείλουν.

We welcome inquiries from guests who wish to know
whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements
that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Δεχόμαστε με χαρά ερωτήσεις από πελάτες που επιθυμούν να μάθουν
αν κάποιο πιάτο περιέχει συγκεκριμένα συστατικά.
Παρακαλούμε ενημερώστε το άτομο που λαμβάνει την παραγγελία σας
για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες
που θα πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία της παραγγελίας σας.

Executive Chef: Nikos Oikonomou
Market Controller: Christoforos Kazelidis
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χριστόφορος Καζελίδης

All prices are inclusive of taxes.
Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν τους φόρους.
Gratuity is not included.
Το φιλοδώρημα δεν συμπεριλαμβάνεται.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice).
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)